

Semaine du 20 au 24 avril 2026






	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Quel est ton aliment préféré ?	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Macédoine vinaigrette	 Betterave		Salade de perles au surimi & mayonnaise	Coleslaw
Plat	Paupiette de veau sauce Marengo	 Rougail de colin		Sauté de poulet	Emincé de bœuf
Garniture	Pommes rissolées	Semoule		Haricots verts	Ecrasé de patates douces
Fromage				Fromage blanc coulis de fruits	Salade de fruits
Dessert	Compote	Yaourt aromatisé Ferme de l'Airvaudais 	+ tu		



BON APPÉTIT !



Semaine du 27 avril au 01 mai 2026





	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril		Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Haricots verts vinaigrette	 Carottes râpées	<p><i>La recette des verrines aux fraises</i></p> <p>Emietter des biscuits roses de Reims ou des boudoirs, et les déposer dans le fond des verrines. Couper des fraises en morceaux, et les déposer sur les miettes de biscuit. Ajouter de la crème fouettée sur les fraises. Décorer avec quelques miettes de biscuit ou une feuille de menthe.</p> <p>Régale-toi ! </p>	 Betterave vinaigrette	
Plat	 Filet de poisson sauce citron	Quiche aux dés de dinde		Tortellini ricotta-épinards	
Garniture	 Riz	Salade verte		Sauce tomate	Féried
Fromage	Fromage			Végétarien	
Dessert	Compote	Crème dessert chocolat		Gâteau maison	



BON APPÉTIT !



Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai
Entrée	 Concombre à la crème	Taboulé aux herbes
Plat	Colombo de dinde	 Sauté de bœuf provençal
Garniture	 Blé	 Carottes & pommes de terre vapeur
Fromage		Fromage
Dessert	Compote	Fruit



le 7 mai, c'est la
journée mondiale
du rire !







	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Salade croûtons fromage & vinaigrette	
Plat	Nouilles au pesto & citron	
Garniture	Petits légumes	Férial
Fromage	Végétarien	
Dessert	Crème vanille maison	



BON APPÉTIT !



Semaine du 11 au 15 mai 2026



	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	<i>Le fruit de saison</i>	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Coleslaw	salade tomates & maïs	Je suis un fruit rouge. Je m'appelle garigouette, mara des bois ou ciflorette.		
Plat	Croque Lorrain (Béchamel, lardons & oignons)	 Curry de colin	Je suis un faux fruit, les vrais fruits étant les petits points jaunes appelés akènes.		
Garniture	 Salade verte	Riz	Je pousse sur les fraisiers.	Férié	Ascension
Fromage			Je suis ...		
Dessert	Fruits au sirop	 Yaourt aromatisé Ferme de l'Airvaudais	 LA FRAISE bien sûr !		



BON APPÉTIT !



Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai
Entrée	Saucisson à l'ail	Céleri râpé vinaigrette
Plat	 Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf à la provençale
Garniture	Petits pois & carottes	Pâtes locales Grainélis
Fromage		
Dessert	Compote	 Yaourt aromatisé Ferme de l'Airvaudais



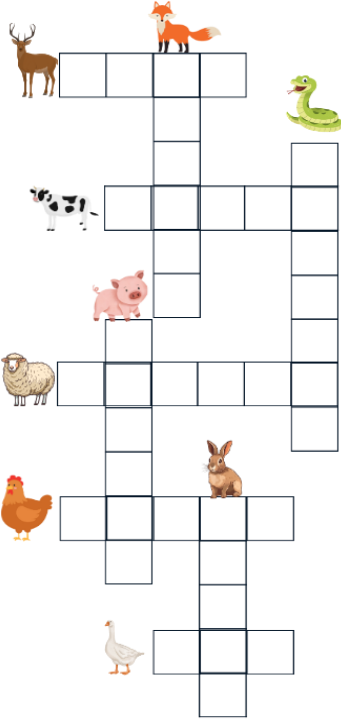

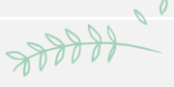

	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
	Tomates maïs & concombres	Menu Super Héros
	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
	Salade verte <i>Végétarien</i>	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis
		Triangles arc-réacteur (Emmental d'Iron Man)
	Gâteau tutti frutti	Eclair rapide comme Flash



BON APPÉTIT !



Semaine du 25 au 29 mai 2026

















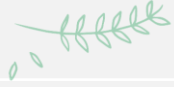










	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Les mots croisés	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Salami		Salade niçoise revisitée	Concombre & fêta
Plat		 Poisson crème ciboulette & citron		Gratin pommes de terre crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	Féried	Pâtes		 Végétarien	Riz
Fromage				 Petit Suisse	
Dessert		Salade de fruits		Crumble de pêches	Gâteau au chocolat



BON APPÉTIT !



Semaine du 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	A qui sont ces empreintes ?	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Salade de riz  tomates & maïs	Tomates au basilic  & vinaigrette balsamique	 ● ●  	Salade de pâtes printanière (Pâtes, petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce)	Salade verte  & râpé de crudités
Plat	Cake courgettes  fromages & olives	Paëlla 	 ● ●  	Rôti de porc	Fish & chips 
Garniture	Salade verte 		 ● ●  	Poêlée  de légumes	
Fromage	Végétarien 	Fromage	 ● ● 		
Dessert	 Yaourt aromatisé Ferme de l'Airvaudais	Panna cotta & coulis 	 ● ●  	Fruit	Glace
			 ● ●  		



BON APPÉTIT !



Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	<p><i>La recette des cookies</i></p> <p>Mélanger 130 g de beurre mou avec 100 g de sucre roux. Incorporer un oeuf battu, puis 180 g de farine, 1 càc de levure et 200 g de chocolat coupé en petits morceaux, en mélangeant. Du bout des doigts, formez des petites boules de la taille d'une grosse noix, puis les placer 30 minutes au congélateur. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Disposer les cookies sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les enfourner pendant 12 à 14 minutes. Poursuivre la cuisson 2 à 4 minutes si vous les voulez encore plus croustillants.</p>  <p>Régale-toi !</p>	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin	
Entrée	Pâté de campagne	Melon			Feuilleté au fromage	Concombre à la crème
Plat	Cordon bleu	Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit			Sauté de volaille	Carri de bœuf créole
Garniture	Carottes Vichy	Végétarien			Tomate provençale	Pomme vapeur
Fromage						
Dessert	Fruit	Flan Pâtissier			Coupe de fruits Chantilly	Compote



BON APPÉTIT !



Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	<i>Le légume de saison</i>	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Pastèque	Salade de tomates & basilic	Je suis une plante cultivée pour son légume-fruit. Je suis de couleur violette ou blanche.	Pâté de foie	Concombre & fêta
Plat	Tarte à la tomate & trio de poivrons	Sauté de porc aux oignons & miel	Je suis originaire d'Asie. Je suis dégustée surtout en été.	Cabillaud sauce tomate	Poulet rôti
Garniture	Salade verte	Purée de pois cassés	Je suis ...	Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)	Frites
Fromage	Végétarien				
Dessert	Beignet	Fromage blanc confiture	L'AUBERGINE bien sûr !	Fruit	Tarte fine aux pommes & spéculoos



BON APPÉTIT !



Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin		Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade verte, croûtons & maïs	 <p><i>Le Jardin des Saveurs</i></p>	Salade de blé au surimi	Salade grecque
Plat	Couscous végétarien	Ramen de bœuf		Pain de poisson	Moussaka
Garniture	Semoule	(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons)		Salade verte	
Fromage	Végétarien				
Dessert	 Yaourt aromatisé Ferme de l'Airvaudais	Fruit		Salade de fruits aux épices	Fromage blanc stracciatella



BON APPÉTIT !



Semaine du 29 juin 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin		Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Saucisson à l'ail	Salade de pâtes tomates, olives et basilic	 <p><i>Bonnes vacances d'été !</i></p>	Concombre au fromage blanc	<u>Menu de fin d'année</u> Pique-nique Salade mimolette croûtons
Plat	Lasagnes de poissons aux épinards	Pizza végétarienne		Parmentier de bœuf	Fajitas de poulet sauce blanche
Garniture		(Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage) <i>Végétarien</i>			(Tomates, poivrons, maïs & carottes râpées)
Fromage		Salade verte		Fromage	
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit		Compote	Glace



BON APPÉTIT !

